



## La Canellese®

# VERMUT DI TORINO

Vermut di Torino onora la più antica tradizione de "La Canellese" con la ricetta originale di Rosa Bertello. Un rosso prezioso e di lusso che suggerisce i segreti della sua formula esclusiva dando il via ad un'inebriante avventura fra spezie esotiche e note fresche di arancia dolce e amara.

Vermut di Torino è il **vermut più prezioso** della linea, misterioso e intenso, da scoprire puro, rinfrescato da due cubetti di ghiaccio e decorato con una semplice scorza d'arancia.

### LA RICETTA

Melange di vini bianchi italiani selezionati, zucchero finissimo e alcol di prima qualità arricchiti da un infuso di trenta piante officinali provenienti da tutto il mondo, tra le quali spiccano intrecciandosi l'assenzio romano, pontico e gentile, la liquirizia, l'arancia, l'enula, il pimento e la noce moscata. Colorato con il caramello.



**ASSENZIO ROMANO**  
ARTEMISIA ABSINTHIUM



**ARANCIA AMARA**  
CITRUS AURANTIUM



**NOCE MOSCATA**  
MYRISTICIA FRAGRANS

### L'ASPETTO

Ambrato scuro.

### IL PROFUMO

Delicato con sentori di arancia, genziana e noce moscata.

### IL SAPORE

L'accurata selezione delle spezie officinali impiegate conferisce al prodotto un retrogusto equilibrato e morbido, con alcune note piacevolmente aranciate.

### COME SI SERVE

Ad una temperatura di 6 - 8 °C.  
In un calice a forma di tulipano per convogliare al naso tutti i profumi. Ottimo con due cubetti di ghiaccio e una scorza di arancia.

### QUANDO SI DEGUSTA

All'ora dell'aperitivo.

### GRADO ALCOLICO

16% vol.

### LA CONFEZIONE

Bottiglia da 0,75 l

### PRODOTTO A

Calamandrana, in Piemonte, Italia.